

Amerikaner

- 100 g Butter
- 100 g Zucker
- 1 Paekchen Vanillezucker
- 1 Prise(n) Salz
- 2 Eier
- 1 Paekchen Vanillepuddingpulver
- 250 g Mehl
- 3 TL Backpulver
- 4 EL Milch
- 250 g Puderzucker
- 5 EL Zitronensaft
- 100 g dunkle Kuvertüre

Zubereitung

Bleche mit Backpapier auslegen und Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze (160 Grad Umluft) vorheizen.

Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz cremig rühren. Eier nach und nach unterrühren.

Puddingpulver, Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren.

Mit Hilfe von 2 Esslöffeln 8 Häufchen Teig mit viel Abstand auf zwei Backbleche geben. Amerikaner 15-20 Minuten backen, herausnehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

Aus Puderzucker, Zitronensaft und ggfs. etwas Wasser Zuckerguss anrühren und die flache Seite der abgekühlten Amerikaner damit großzügig bestreichen. Zuckerguss trocknen lassen.

Kuvertüre über Wasserbad schmelzen, in ein kleines Spritztütchen füllen und Klimper-Wimpern aufmalen. Kuvertüre trocknen lassen.